



Gasthaus zum "Bier-Adam"

La plus ancienne taverne à bière du Terrains de Berchtesgadener

*Il existe des preuves qu'il existait sur le marché en 1546 Berchtesgaden un soi-disant
"Pierhaus"*

*(pub à bière). Ceci est, documenté, le
Gasthaus d'aujourd'hui "Bier-Adam" signifiait.*

*Ainsi l'auberge "Bier-Adam"
est comme la plus ancienne taverne à bière du
Pour voir le marché de Berchtesgaden.*

*Il a son vrai nom "Bier-Adam" par Adam Haslinger,
qui im 1695 était le propriétaire du "Pierhaus am Egg".*

*La famille Huber dirige l'entreprise depuis 1938,
et maintenant déjà dans la troisième génération
la "bière Adam".*

*Nous vous souhaitons un agréable séjour
Dans notre maison.*

*Nous sommes disponibles pour vos demandes et
suggestions A votre disposition à tout moment.*

Wolfgang Huber

Adam Traiter

« Bier-Adam » Burge à la saucisse blanche (180gr.) avec frites

Burger à la bière (180gr) Meilleur boeuf avec frites de patates douces

Poitrine de poulet bavaroise au four avec salade de
Concombre pomme de terre

Ûlat Boulettes avec boulette de bacon, boulette de vinaigre
et boulette de foie sur choucroute

Ragoût de cerf avec Spätzle du chef et groseille

Different saucisses avec choucroute

Rôti de porc nature avec « Semmelknödl » et salade de chou

Bauernschmaus avec un roti de porc, lardons fumés, et pâté de foie
typique avec des petites saucisses disposée sur de la choucroute
accompagné de « Semmelknödl »

Un demi jarret de porc badigeonné à la bièrebrune avec
« Semmelknödl » et la choucroute

Entrée

Carpaccio de bœuf

*Tomates avec de la Mozzarella et du basilique accompagnée
d'huile d'olive avec des échalotes et du pain blanc*

Salade composée

Salade mixte avec poitrine de poulet grillée, fruits frais et sauce au curry

Salade Steak Rumpsteak de salade verte et fromage

Soupes

Soupe à la celestine

Soupe avec de petite boulerre de fole

Soupe l'ail

Soupe la ragoût de bœuf

Grillades et cuisson à la poêle

Le foie grillé avec l'oignon et pommes de terre

du diable Steak de porc sur accompagné de frites à la sauce piquante

Escalope panée au porc frit au beurre avec pommes de terre sautées et assortiment

Steak de porc grillé « Münchener Art » avec des Champignons, des lardons fumés et des pommes de terres sautées

Médailles « Zigeuner » d'émincé de filet grillé accompagné au pommes de terres sautées

Cordon bleu de veau accompagné de frites

Rôti cuit à l'échalotte accompagné de pommes de terre sautées

Rumsteak aux trois poivres cuit à point accompagné d'haricots et de frites

Mesdames Favourite 150 gr. Du Black Angus (filet de côtes levées) avec salade colorée

Gentleman steak 200 gr. De Black Angus (filet de côtes levées) avec haricots lardons et frites

Gentleman steak 250 gr.

Steak de cerf « Gutsherren Art » accompagné de champignons dans une sauce « Grand Veneur », haricots, pommes noisettes et groseilles

Toast raffiné Filet mignon et filet de bœuf, avec des Champignons piquants

Poissons

Assiette de poisson fumé d'Adam avec salade Filet de truite et filet d'omble finement garni de crème de raifort

Tagliatelles filets de sandre et aux courgettes et tomates

L'omble Chevalier avec pommes de terre

ruite « Müllerin Art » accompagnée de pomme de terre

Cuisine légère

Spätzle au fromage accompagné d'échalotes fris à la poêle et de laitue

Boulettes d'épinards au beurre brun et copeaux de parmesan

Gröstl d'Adam de boulettes de pain avec oignons, courgettes et tomates

Crêpe typique accompagnée par du raisin et de la compote de pomme

Galette de pomme de terre accompagnée de compote de pomme

Sandwichs (jusqu'à 20h30)

Salade de saucisses bavaroises avec oignons et pain de la ferme

Salade de saucisses bavaroises avec oignons et fromage avec du pain de la ferme

Obazda habillé d'épices garni de rondelles d'oignon et servi avec des bretzels et du pain de campagne